-

Date de création : 19/05/2023

FICHE TECHNIQUE

Eclair glaçage Chocolat 45g

6 x 16 pièces

Réf. 85421

Dénomination légale : **Éclairs parfum chocolat surgelés**

Produit(s)

Poids net Unité Commerciale (UC)	720	g				
Poids brut Unité Commerciale (UC)	753	g				
Dimensions extérieures de l'UC	385	mm	285	mm	41	mm (l x P x H)

Dénomination (unité à emballer)	Qté/UC	Poids
Eclair Parfum Chocolat	16	45 g

Description

Ingrédients

Ingrédients : Eau - OEUFS - Sucre - Farine de BLÉ - Huiles et graisses végétales (palme, tournesol, palmiste, karité) - LACTOSE et protéines de LAIT - Cacao maigre en poudre 2,6% - Amidon transformé - BEURRE concentré - Gélifiants : carraghénanes, pectines - LAIT en poudre écrémé - Lactosérum en poudre (LAIT) - Sel - Poudres à lever : diphosphate disodique et carbonate acide de sodium - Emulsifiants : E475, E471, lécithines (SOJA) - Maltodextrine - Amidon - Arôme naturel de vanille.
Ce produit contient des OEUFS, du BLÉ, du LACTOSE, du LAIT, du BEURRE, du SOJA et ils ont pu être en contact avec de l'arachide et des fruits à coque.

Conservation

Date Durabilité Minimale : 15 mois

Mode de conservation :

- 48 h à 4°C.
- Plusieurs mois à -18°C (se référer à la date inscrite sur le côté du sachet).

NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DÉCONGELÉ.

Conseil d'utilisation

Sortez les éclairs de leur barquette et laissez-les décongeler pendant 6h entre 0 et 4°C.

FICHE TECHNIQUE

Eclair glaçage Chocolat 45g

6 x 16 pièces

Réf. 85421

CHEF Gourmet — Certified B Corporation

Valeurs nutritionnelles moyennes

	Pour 100 g	**Pour 1 éclair 45g**
Valeurs énergétiques	257 kcal 1074 kJ 0 g	116 kcal 483 kJ 0 g
Matières grasses	13 g	5,9 g
dont acides gras saturés	*6,9 g*	*3,1 g*
Glucides	29 g	13 g
dont sucres	*17 g*	*7,7 g*
Fibres alimentaires	2,04 g	0,918 g
Protéines	4,7 g	2,1 g
Sel	0,54 g	0,24 g

Bactériologie

	Critères
Flore aérobie mésophile	< 100000 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Staphylocoques à coagulase positive	< 100 ufc/g
Listeria monocytogenes	Non détecté / 25 g
Salmonelles	Non détecté / 25 g

Conditionnement et Palettisation

COLIS

Nombre d'UC / colis	**6**				
Nombre de produits / colis	96				
Poids net du colis	4,32	kg			
Poids brut du colis	4,88	kg			
Dimensions du colis	400	mm	300 mm	247 mm	(L x l x H)
DUN 14 colis	13187670053995				

PALETTE

Type palette	Europe				
Poids type de palette	25,00	KG			
Nombre de colis / couche	8				
Nombre de couches / palette	7				
Nombre de colis / palette	56				
Nombre d'UC / palette	336				
Nombre de produits / palette	5 376				
Poids net de la palette	241,9	kg			
Poids brut de la palette	298,3	kg			
Dimensions de la palette	1 200	mm	800 mm	1 879 mm	(L x l x H)
DUN 14 palette	13187670054237				